

KW 05	Montag 26.01.2026	Dienstag 27.01.2026	Mittwoch 28.01.2026	Donnerstag 29.01.2026	Freitag 30.01.2026	Samstag 31.01.2026	Sonntag 01.02.2026	
Menü 1 11,40€	Frisch gebackener Fleischkäse ^{2,4} mit Bratensoße, dazu Wirsing à la creme und Salzkartoffeln A,B,G1,M • Brennwert: 2495 kJ, 596 kcal	Tortelloni „Carne di Manzo“ mit Rindfleisch gefüllt, dazu fruchtige Tomatensoße A,E,G1,M • Brennwert: 2576 kJ, 610 kcal	Ein hausgemachtes Hacksteak in Bratensoße, dazu Karotten-Erbsegemüse und hausgemachtes Kartoffelpüree A,E,G1,G2,G3,M • Brennwert: 2592 kJ, 622 kcal	Schnittbohneneintopf mit grünen Bohnen, Kartoffeln, Sellerie und Rauchwurstscheiben ^{2,4} , dazu ein Weizenbrötchen A,B,E,G1,G2,G3,M • Brennwert: 3671 kJ, 877 kcal	Geflügel-Cevapcici in Pusztasoße ⁹ , dazu Balkangemüse und Langkornreis A,B,E,G1,M • Brennwert: 3495 kJ, 834 kcal	Schweinegulasch in Rahmsoße, dazu schwäbische Eierspätzle A,E,G1,M • Brennwert: 2682 kJ, 645 kcal	Eine gebratene Hähnchenbrust in Geflügelseße, dazu feine Erbsen und Kartoffelpüree A,E,G1,M • Brennwert: 1800 kJ, 430 kcal	
Menü 2 11,40€ kalt zum Aufwärmen	„Kräuter-Kratzete“ (Luftiger Kräuter-Pfannkuchen), mit Blumenkohlröschen à la creme E,G1,M • Brennwert: 2790 kJ, 666 kcal	Luftiger Kaiserschmarrn „Wiener Art“ (mit Rosinen) mit Zimtzucker und Mandeln bestreut, dazu Vanillesoße E,G1,H,H1,M • Brennwert: 3872 kJ, 924 kcal	Herzhafter Speckpfannkuchen ^{2,4,8} dazu Bratensoße mit Gemüsestreifen A,E,G1,M • Brennwert: 3183 kJ, 762 kcal	2 Stück Maispfannkuchen mit einem Möhren-Kürbis-Ragout A,E,G1,M • Brennwert: 2532 kJ, 604 kcal	2 Vollkornpfannkuchen dazu Ratatouillegemüse, mit Feta-Käsewürfel in fruchtiger Tomatensoße E,G1,M • Brennwert: 2558 kJ, 611 kcal	3 Stück Topfenpalatschinken (mit Quark und Rosinen gefüllte Pfannkuchen), dazu Waldbeerensalat E,G1,M • Brennwert: 2725 kJ, 650 kcal		
Menü 3 11,90€	Ein Paar Geflügelbratwürste ^{2,4} in Röstzwiebelsoße, dazu Rotkraut und hausgemachtes Kartoffelpüree A,B,E,G1,M • Brennwert: 2727 kJ, 650 kcal	Schupfnudeln „Flammkuchen Style“ mit Lauch- und Speckstreifen ^{2,4} in Sauerrahm und Käse mit überbacken A,E,G1,M • Brennwert: 2137 kJ, 511 kcal	Ein gedämpftes Fischfilet auf buntem Fenchel-Wurzelgemüse in Zitronensoße, dazu feine Bandnudeln A,E,F,G1,M • Brennwert: 2783 kJ, 666 kcal	ZERTIFIZIERTES MARKE DER FISCHEREI MSC www.msc.org/de	Ein panierter Schweineschnitzel dazu Bratensoße und Dampfkartoffeln aus der Region A,E,G1,M • Brennwert: 2163 kJ, 516 kcal	Hausgemachte Leberknödel in Röstzwiebelsoße, dazu Sauerkraut und Kartoffelpüree A,B,E,G1,I,M • Brennwert: 2227 kJ, 532 kcal	Die Sonntagsmenüs werden am Samstag zum Aufwärmen ausgeliefert	
Menü 4 vegetarisch 11,40€	Veggie-Gulasch (auf Weizen-Basis) in Zwiebel-Majoranoße, dazu Rotkraut und Salzkartoffeln A,B,G1 • Brennwert: 2161 kJ, 515 kcal	VEGAN	Käse-Tortelloni „Napoli“ dazu eine fruchtige Tomatensoße E,G1,M • Brennwert: 2405 kJ, 570 kcal	Hausgemachte vegane Frikadelle in Röstgemüsesoße, dazu Karotten-Erbsegemüse und Kartoffelpüree A,B,G1,G2,G3,M • Brennwert: 2726 kJ, 653 kcal	„Fusilli-Duett“ Spiral- und Vollkornspiralnudeln, mit Soja-Bolognese und geriebenem Hartkäse ² A,G1,J,M • Brennwert: 2324 kJ, 549 kcal	3 Stück Kartoffelrösti dazu buntes Wintergemüse à la creme G,G1,M • Brennwert: 1693 kJ, 406 kcal	Maultaschen mit Ei geschnittene Gemüsemaultaschen, mit Rührei gebacken, dazu Tomatensoße A,E,G1,M • Brennwert: 2542 kJ, 602 kcal	Veggie-Käse-Klopse in Röstgemüsesoße, dazu feine Erbsen und Kartoffelpüree A,E,G1,J,M • Brennwert: 2867 kJ, 686 kcal
Menü 6 Kaltmenü 11,80€	Geflügelsalat „Florida“ in Joghurt-Curry-Dressing, mit Ananas und Melone garniert, dazu ein Baguettebrötchen A,B,E,G1,G2,G3,M • Brennwert: 3729 kJ, 895 kcal	VEGGIE	Bunte Käseauswahl ^{1,2} verschiedene Sorten Hart- und Weichkäse, mit Zwiebelringen und Trauben garniert, dazu ein Laugenbrötchen E,G1,G2,G3,M • Brennwert: 3502 kJ, 840 kcal	Lyoner Wurstsalat ^{2,3,4,8,9} „nach Art des Hauses“ mit Gurken, Tomaten und Zwiebeln, dazu 2 Scheiben Bio-Brot A,B,G1,G2,G3 • Brennwert: 3609 kJ, 862 kcal	2 Mini-Hacksteaks mit Western-Dip ^{2,4,9} , dazu Kartoffel-Gurkensalat und eine Scheibe Bio-Brot A,B,E,G1,G2,G3,M • Brennwert: 2377 kJ, 568 kcal	Matjesfilet „Normannische Art“ ^{2,4,9} in Joghurt-Dill-Dressing, mit Gurken und Tomaten, dazu ein Mini-Baguette B,E,F,G1,G2,G3,M • Brennwert: 3963 kJ, 954 kcal		Pfannkuchen- kreatvionen in Menü 2
Menü 7 Salatplatte vegetarisch 12,50€			Salatplatte „Mediterran“ ^{2,4} Tomaten-, Zucchini-, grüner Bohnensalat, Frischgemüse- Fenchelsalat, Blattsalat, mit Zwiebeln garniert, dazu ein Baguette A,B,C,E,F,G1,G2,G3,M • Brennwert: 2230 kJ, 536 kcal	Salatplatte „Klassik“ Weißenkraut-, Karotten-, Gurken-, Nudel-, und Blattsalat, mit einem halben Ei und Käse garniert, dazu ein Bio-Vollkornbrötchen A,B,C,E,G1,G2,G3,M • Brennwert: 3416 kJ, 821 kcal	„Farmer“-Salatplatte Blumenkohl-, Paprika-, Gurken- und Mais-Kidneybohnensalat, Blattsalat, schön ausgarniert, dazu ein Brötchen A,B,C,E,G1,G2,G3,M • Brennwert: 2451 kJ, 588 kcal	Salatplatte „Holländische Art“ Karotten-, Gurken-, Rettichsalat, Nudelsalat, Blattsalat, mit Käsescheibe garniert, dazu ein Baguettebrötchen A,B,C,E,G1,G2,G3,M • Brennwert: 2686 kJ, 646 kcal	Salatplatte „Winter“ Karotten-, Rote Bete-, Lauch- Champignon- und Waldorfsalat, mit Blattsalat, ausgarniert, dazu ein Bio-Vollkornbrötchen A,B,C,E,G1,G2,G3,H,H1,H2,H3,M • Brennwert: 2449 kJ, 588 kcal	
Beilagensalat 1 1,80€*	Hausgemachter Karottensalat B • Brennwert: 202 kJ, 49 kcal	Blattsalat mit Joghurt-Dressing A,B,E,M • Brennwert: 358 kJ, 86 kcal	Rahm-Gurkensalat mit Dill verfeinert A,B,E,M • Brennwert: 336 kJ, 81 kcal	Endivien-Mix-Salat mit weißem Dressing A,B,E,M • Brennwert: 428 kJ, 104 kcal	Hausgemachter Weißkrautsalat mit Speck ^{2,4} A,B • Brennwert: 239 kJ, 58 kcal	Frisee-Salat mit weißem Dressing A,B,E,M • Brennwert: 344 kJ, 83 kcal		
Beilagensalat 2 1,80€*	Hausgemachter Karottensalat B • Brennwert: 202 kJ, 49 kcal	Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing B • Brennwert: 276 kJ, 66 kcal	Rahm-Gurkensalat mit Dill verfeinert A,B,E,M • Brennwert: 336 kJ, 81 kcal	Endivien-Mix-Salat mit Essig-Öl-Dressing B • Brennwert: 263 kJ, 64 kcal	Hausgemachter Weißkrautsalat A,B • Brennwert: 228 kJ, 55 kcal	Frisee-Salat mit Essig-Öl-Dressing B • Brennwert: 261 kJ, 64 kcal		
Dessert 1 1,10€*	Fruchtjoghurt M • Brennwert: 299 kJ, 71 kcal	Zwei Mini-Waffeln E,G1,J,L • Brennwert: 988 kJ, 237 kcal	Vanillepudding M • Brennwert: 661 kJ, 157 kcal	Waldbeerensalat M • Brennwert: 280 kJ, 66 kcal	Ein Gebäckstück Allergene: siehe Verpackung Brennwert: siehe Verpackung	Frischer Obstsalat Brennwert: 437 kJ, 105 kcal	Froop-Joghurtdessert ¹ M • Brennwert: 446 kJ, 106 kcal	
Dessert 2 1,10€*	Ein Apfel Brennwert: 152 kJ, 36 kcal	Eine Clementine Brennwert: 159 kJ, 38 kcal	Eine Orange Brennwert: 158 kJ, 38 kcal	Eine Kiwi Brennwert: 142 kJ, 34 kcal	Eine Banane Brennwert: 318 kJ, 76 kcal			

1 mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungsstoff, 3 = mit Geschmacksverstärker, 4 = mit Antioxidationsmittel, 5 = geschwefelt, 6 = geschwärtzt, 7 = gewachst, 8 = mit Phosphat, 9 = mit Süßungsmittel, 10 = enthält eine Phenylalanin-Quelle, 11 = kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken B= Zutat aus kontrolliertem Bio-Anbau nach EG-ÖKO Verordnung. ÖKO Kontrollstelle DE-ÖKO-006 A = Sellerie, B = Senf, C = Sesam, D = Erdnüsse, E = Eier, F = Fisch, G = Gluten, G1 = Weizen*, G2 = Roggen*, G3 = Gerste*, G4 = Hafer*, H = Schalenfrüchte, H1 = Mandeln*, H2 = Haselnüsse*, H3 = Walnüsse*, H4 = Kaschunüsse*, H5 = Pecannüsse*, H6 = Paranüsse*, H7 = Pistazien*, H8 = Macadamianüsse*, I = Schwefeldioxid + Sulfite, J = Soja, K = Krebstiere, L = Lupine, M = Milch, Laktose, N = Weichtiere *Enthaltene Allergene können über unsere Bestellhotline erfragt werden. Brennwerte: Kj= Kilojoule, Kg= Kilokalorien
Abgepackte Desserts siehe Verpackung; * und daraus gewonnene Erzeugnisse · Regelmäßige neutrale Hygienekontrollen durch das BAV-Institut Offenburg. Unsere Frischmenüs sind zum sofortigen Verzehr bestimmt. Druckfehler, Irrtümer und Änderungen vorbehalten.



KW 06	Montag 02.02.2026	Dienstag 03.02.2026	Mittwoch 04.02.2026	Donnerstag 05.02.2026	Freitag 06.02.2026	Samstag 07.02.2026	Sonntag 08.02.2026
Menü 1 11,40€	Hausgemachte Geflügelbällchen in Tomatensoße, dazu feine Bio-Erbsen und Gabelspaghetti A,B,E,G,G1 • Brennwert: 2699 kJ, 648 kcal	Wintergemüse-Eintopf mit Kartoffeln, Karotten, Weißkohl, Lauch und Rindfleischscheinlage, dazu ein Brötchen A,E,G,G1,G2,G3 • Brennwert: 3315 kJ, 793 kcal	Kassler Rückenbraten ^{2,4} in Bratensoße, dazu Lauchgemüse a la creme und Dampfkartoffeln aus der Region A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 1899 kJ, 454 kcal	Spaghetti „Bolognese“ aus reinem Rindfleisch, dazu Streukäse ² A,E,G,G1,M • Brennwert: 2718 kJ, 643 kcal	Ein Jägerschnitzel in Pilzrahmsoße, dazu schwäbische Eierspätzle E,G,G1,M • Brennwert: 2820 kJ, 676 kcal	Ungarischer Fleischtopf herhafter Gulasch vom Rind, mit viel Gemüse in Paprikasoße, dazu zwei Kartoffelknödel A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 2850 kJ, 681 kcal	Gefüllte Kalbsbrust in Bratensoße, dazu Wintergemüse und Eierknöpfle A,B,E,G,G1 • Brennwert: 2466 kJ, 592 kcal
Menü 2 11,40€ kalt zum Aufwärmen	Mediterraner Gnocchi-Auflauf mit frischem Gemüse und Basilikum, in einer Tomaten-Frischkäsesoße überbacken A,E,G,G1,M • Brennwert: 2638 kJ, 625 kcal	Eine hausgemachte Veggie-Lasagne mit Soja-Gemüse-Bolognese und Käse überbacken A,E,G,G1,J,M • Brennwert: 2784 kJ, 661 kcal	Eine hausgemachte Veggie-Lasagne mit Soja-Gemüse-Bolognese und Käse überbacken A,E,G,G1,J,M • Brennwert: 1591 kJ, 380 kcal	Frisches Ratatouillegemüse in Tomatensoße, dazu Polenta-Taler G,G1 Brennwert: 1475 kJ, 351 kcal	Ebly-Weizen-Pfanne mit buntem Saisongemüse und Fetakäse, dazu eine milde Paprikasoße A,E,G,G1,M • Brennwert: 1475 kJ, 351 kcal	Eine Wildbratwurst ^{2,4} in Bratapfelsoße, dazu Rotkraut und Kartoffel-Haselnuss-Püree A,B,E,G,G1,H,H2,M • Brennwert: 1977 kJ, 471 kcal	3 Quarkküldchen mit Rosinen dazu heißes Waldbeerenkompott und Vanillesoße E,G,G1,M • Brennwert: 3270 kJ, 776 kcal
Menü 3 11,90€	Pizza-Fleischkäse ^{2,4} in Bratensoße, mit Bohnengemüse und Salzkartoffeln aus der Region A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 2297 kJ, 548 kcal	Ein Hähnchenbruststeak in Geflügeljus, dazu feine Gemüse-Bandnudeln A,E,G,G1 • Brennwert: 2046 kJ, 491 kcal	Herzhafte Wild-Bolognese dazu Eierknöpfle, mit gemahlenen Haselnüssen abgeschmolzen A,E,G,G1,H,H2,M • Brennwert: 2916 kJ, 699 kcal	Ein panierter Hähnchenschnitzel dazu Bio-Erbsen-Karottengemüse a la creme und hausgemachtes Kartoffelpüree A,E,G,G1,M • Brennwert: 2162 kJ, 515 kcal	Lachsragout in Safransoße, dazu Spinatbandnudeln E,F,G,G1,M • Brennwert: 3087 kJ, 736 kcal	Die Sonntagsmenüs werden am Samstag zum Aufwärmen ausgeliefert	
Menü 4 vegetarisch 11,40€	Eine Portion Rühreier mit Rahmspinat und Salzkartoffeln aus der Region A,E,G,G1,M • Brennwert: 2427 kJ, 579 kcal	3 Stück Kartoffeltaschen mit Frischkäse-Kräuterfüllung, dazu ein Karotten-Paprika-Letscho E,G,G1,M • Brennwert: 2597 kJ, 623 kcal	Badische Knöpfle-Pfanne mit frischem Wintergemüse und Kräutern verfeinert, dazu Champignonrahmsoße A,E,G,G1,M • Brennwert: 2075 kJ, 497 kcal	Spaghetti mit veggie Hack-Gemüsesoße, dazu geriebener Hartkäse ² A,E,G,G1,M • Brennwert: 2349 kJ, 555 kcal	Hausgemachtes Wintergemüse-Curry mit Kokosmilch verfeinert, dazu Langkornreis A,B,G,G1 • Brennwert: 2785 kJ, 664 kcal	3 Semmelknödelscheiben mit einem Champignon-Lauch-Ragout A,E,G,G1,M • Brennwert: 2383 kJ, 571 kcal	Sojageschnetzeltes in Majoranoße, dazu Wintergemüse und Eierknöpfle A,B,G,G1,J • Brennwert: 2634 kJ, 611 kcal
Menü 6 Kaltmenü 11,80€	Hausgemachtes „Bircher Müsli“ mit frischen Äpfeln, gerösteten Mandeln, Honig und Joghurt verfeinert, dazu frischer Obstsalat G,G3,G4,H,H1,H2,M • Brennwert: 3768 kJ, 896 kcal	Elsässer Wurstsalat ^{2,3,4,8,9} von der Lyoner Wurst, mit Käse, Tomaten und Gurken, dazu 2 Scheiben Bio-Brot A,B,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 3807 kJ, 911 kcal	Hausgemachter Linsensalat mit Scheiben vom Schweinefilet, dazu ein Baguettebrötchen A,B,G,G1,G2,G3 • Brennwert: 2391 kJ, 571 kcal	Zwei panierte Mini-Schnitzel mit einer Zitronenscheibe garniert, dazu Kartoffelsalat und eine Scheibe Bio-Brot A,B,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 2441 kJ, 584 kcal	Griechischer Bauernsalat ^{6,9} mit Käsewürfeln, Gurken, Tomaten, Hirtenpaprika ^{2,4} , Zwiebeln und Oliven, dazu ein Weißbrotbaguette B,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 2923 kJ, 699 kcal		
Menü 7 Salatplatte vegetarisch 12,50€			Salatplatte „Klassik“ Weißkraut-, Karotten-, Gurken-, Nudel- und Blattsalat, mit einem halben Ei und Käse garniert, dazu ein Bio-Vollkornbrötchen A,B,C,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 3416 kJ, 821 kcal	Salatplatte „Hawaii“ Karotten-, Mais-, Kraut-, Tofu-Ananas-Salat und Blattsalat, mit frischen Früchten garniert, dazu ein Baguettebrötchen A,B,C,E,G,G1,G2,G3,J,M • Brennwert: 2695 kJ, 646 kcal	Salatplatte „Italia“ Karotten-, Paprika-, Gurkensalat und Tomaten-Mozzarella-Salat ¹ , dazu Blattsalat und Garnitur ^{4,6} , mit einem Bio-Vollkornbrötchen A,B,C,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 2396 kJ, 575 kcal	Salatplatte „Winter“ Karotten-, Rote Bete-, Lauch-Champignon- und Waldorfsalat, mit Blattsalat, ausgarniert, dazu ein Bio-Vollkornbrötchen A,B,C,E,G,G1,G2,G3,H,H1,H2,H3,M • Brennwert: 2449 kJ, 588 kcal	Salatplatte „Ei“ Karotten-, Rotkraut-, Gurken- und Eiersalat, dazu eine Blattsalatmischung und ein Bio-Vollkornbrötchen A,B,C,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 1653 kJ, 398 kcal
Beilagen-salat 1 1,80€*	Gurken-Maissalat A,B • Brennwert: 313 kJ, 75 kcal	Blattsalat „Winter“ mit weißem Dressing A,B,E,M • Brennwert: 367 kJ, 89 kcal	Frisée-Salat mit weißem Dressing A,B,E,M • Brennwert: 344 kJ, 83 kcal	Karottensalat B • Brennwert: 202 kJ, 49 kcal	Chinakohl mit Thousand-Island-Dressing A,B,E,M • Brennwert: 373 kJ, 141 kcal	Rotkrautsalat B • Brennwert: 228 kJ, 55 kcal	
Beilagen-salat 2 1,80€*	Gurken-Maissalat A,B • Brennwert: 313 kJ, 75 kcal	Blattsalat „Winter“ mit Essig-Öl-Dressing B • Brennwert: 284 kJ, 69 kcal	Frisée-Salat mit Essig-Öl-Dressing B • Brennwert: 261 kJ, 64 kcal	Karottensalat B • Brennwert: 202 kJ, 49 kcal	Chinakohl mit Essig-Öl-Dressing B • Brennwert: 286 kJ, 108 kcal	Rotkrautsalat B • Brennwert: 228 kJ, 55 kcal	
Dessert 1 1,10€*	Nusspudding H,H2,M • Brennwert: 596 kJ, 142 kcal	Fruchtjoghurt M • Brennwert: 299 kJ, 71 kcal	Ein Mini-Kuchen Allergene: siehe Verpackung Brennwert: siehe Verpackung	Pflaumenkompott Brennwert: 336 kJ, 79 kcal	Grießdessert G,G1,M • Brennwert: 684 kJ, 163 kcal	Heidelbeerquark M • Brennwert: 518 kJ, 124 kcal	Gebäckstück Allergene: siehe Verpackung Brennwert: siehe Verpackung
Dessert 2 1,10€*	Eine Banane Brennwert: 318 kJ, 76 kcal	Ein Apfel Brennwert: 152 kJ, 36 kcal	Eine Kiwi Brennwert: 142 kJ, 34 kcal	Eine Orange Brennwert: 158 kJ, 38 kcal	Eine Pflaume Brennwert: 178 kJ, 43 kcal		

1= mit Farbstoff, 2= mit Konservierungsstoff, 3= mit Geschmacksverstärker, 4= mit Antioxidationsmittel, 5= geschwefelt, 6= geschwärtzt, 7= gewachst, 8= mit Phosphat, 9= mit Süßungsmittel, 10= enthält eine Phenylalanin-Quelle, 11= kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken B= Zutat aus kontrolliertem Bio-Anbau nach EG-ÖKO Verordnung. ÖKO Kontrollstelle DE-ÖKO-006 A = Sellerie, B = Senf, C = Sesam, D = Erdnüsse, E = Eier, F = Fisch, G = Gluten, G1 = Weizen*, G2 = Roggen*, G3 = Gerste*, G4 = Hafer*, H = Schalenfrüchte, H1 = Mandeln*, H2 = Haselnüsse*, H3 = Walnüsse*, H4 = Kaschunüsse*, H5 = Pecannüsse*, H6 = Paranüsse*, H7 = Pistazien*, H8 = Macadamianüsse*, I = Schwefeldioxid + Sulfite, J = Soja, K = Krebstiere, L = Lupine, M = Milch, Laktose, N = Weichtiere *Enthaltene Allergene können über unsere Bestellhotline erfragt werden. Brennwerte: Kj= Kilojoule, Kcal= Kilokalorien
Abgepackte Desserts siehe Verpackung; * und daraus gewonnene Erzeugnisse · Regelmäßige neutrale Hygienekontrollen durch das BAV-Institut Offenburg. Unsere Frischmenüs sind zum sofortigen Verzehr bestimmt. Druckfehler, Irrtümer und Änderungen vorbehalten.

